肉団子のもち米蒸し

●材料(15個分)

手づくりシュウマイの材料 →P.54 (皮をのぞく)
もち米……………………………………カップ$1\frac{1}{2}$
クッキングシート………………30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

1. もち米はよく洗って1時間ほど水に浸けておき、ざるにあげて水気をよくふきとります。
2. ボウルに手づくりシュウマイの材料Ⓐを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
3. ②の具を大さじ1弱の分量(約15g)ずつだんご状に丸め、周りにもち米をまぶしつけ、はがれないように軽くにぎります。
4. 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。
5. ④の上に蒸し板よりひとまわり小さく切ったクッキングシートを敷き、その上に肉団子15個を並べます。
6. 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を分ボタンで20分に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
7. 調理が終わったら器に盛ります。

白米
無洗米・発芽玄米(炊込み4まで)
軟 標準 硬
5.5 5 4 3 2 1 0.5
白米「1」

桜もち

●材料(8個分)

Ⓐ 道明寺粉…………………………………100g
　 砂糖…………………………………大さじ$1\frac{1}{3}$
あん……………………………………………160g
Ⓑ 熱湯 ……………………………………160mL
　 食紅…………………………微量(溶かしておく)
桜の葉(塩漬けにしたもの・水洗いする) ………………8枚
クッキングシート………………30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

1. あんは8等分して丸めておきます。
2. ボウルにⒶとⒷを入れ軽く混ぜ、ラップなどでおおいをし、そのまま5分間おきます。
3. 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。
4. ③の上に内がまにそってクッキングシートを敷き②を静かに流し入れます。
5. 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を分ボタンで20分に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
6. 調理が終わったら、クッキングシートの四隅をつまみ取り出し、クッキングシートにのせたまま皿に広げ、8等分します。
7. 手水をつけ⑥を広げあんを包み、桜の葉でおおいます。

白米
無洗米・発芽玄米(炊込み4まで)
軟 標準 硬
5.5 5 4 3 2 1 0.5
白米「1」

チーズ蒸しパン

●材料(直径約6.5cm、高さ3cmのスフレ型4個分)

Ⓐ 小麦粉(薄力粉) ……………………………50g
　 ベーキングパウダー ………………………大さじ$\frac{1}{2}$
クリームチーズ ……………………………………40g
卵(ときほぐす) ……………………………………1個
砂糖 …………………………………………………40g
牛乳 ……………………………………………大さじ2
サラダ油 ………………………………………大さじ1
ケーキ用のケース …………………………………4枚
スフレ型 ……………………………………………4個

●作りかた

1. スフレ型にケーキ用のケースを入れておきます。
2. クリームチーズはやわらかくしておき、ハンドミキサーで砂糖を加えながらクリーム状にします。
3. ②に卵を加え、もったりするまで泡立て、さらに牛乳とサラダ油を加えて混ぜます。
4. ③にふるったⒶを加えサックリと混ぜ、①の型に8分目まで入れます。
5. 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、炊飯器に内がまをセットし、付属の蒸し板を置いて、④を並べます。
6. ふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を分ボタンで約20分に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
7. 調理が終わったら取り出します。

プリン

⚠注意
調理直後は内がまが熱くなっているので、やけどに注意する

●材料(直径約6.5cm、高さ3cmのスフレ型5個分)

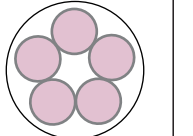
[カラメルソース]
Ⓐ 砂糖 ……………30g
　 水 …………大さじ1
お湯 ……………小さじ2

[卵液]
牛乳……………カップ1
砂糖………………40g
卵(ときほぐす)………2個
バニラエッセンス ……少々
バター ……………少々

スフレ型 ……………………………………………5個

●作りかた

1. Ⓐを合わせ火にかけ、カラメル色になったらお湯を加えます。(このとき、ソースが飛び散りますので注意してください)
2. スフレ型にバターをぬり、①を入れます。
3. 人肌にあたためた牛乳に砂糖を入れ溶かします。卵と合わせ、裏ごししてバニラエッセンスを加えて軽く混ぜ、②の型に注ぎ入れます。
4. 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、炊飯器に内がまをセットし、付属の蒸し板を置き、③を並べます。(並べかた参照)
5. ふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を分ボタンで1.0Lタイプは10分(1.8Lタイプは15分)に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
6. ふたを開けずに5分間蒸らします。
7. 調理が終わったら取り出し、冷ましてから、お好みでクリーム等をトッピングします。

付属の蒸し板上の並べかた

内がまの壁に触れないように、五角形に均等に並べる

手作り寄せ豆腐

●材料 (直径約7.5cm、高さ5cmの耐熱ガラス容器4個分)

豆乳(無調整・市販のものは大豆固形成分10%以上のもの)・・・・・400mL
にがり・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20〜30mL

※でき上がりの豆腐のかたさは、豆乳やにがりの種類や量などによって変わりますので、にがりの量はメーカーの指示に従ってください。

●作りかた

❶ ボウルに豆乳とにがりを入れよく混ぜます。液体がドロッとしてくるのが目安です。
❷ 耐熱ガラス容器に①の豆乳液を4等分して注ぎ入れ、表面の気泡をスプーンなどで取り除きます。
❸ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、炊飯器に内がまをセットし、付属の蒸し板を置き、②を並べます。
❹ ふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を分ボタンで20分に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
❺ 調理が終わったら、お好みでねぎ、しょうがなどの薬味を添え、めんつゆなどをかけます。

ヘルシー大学いも

●材料 (4〜5人分)

	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
さつまいも	400g	500g
Ⓐ 砂糖	50g	60g
Ⓐ 水	50 mL	60 mL
Ⓐ しょうゆ	小さじ1	小さじ2弱
黒ごま	適量	適量

●作りかた

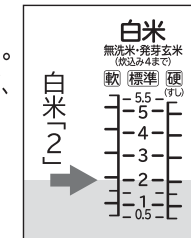
❶ さつまいもはよく洗って皮のまま乱切りにし、水につけておきます。
❷ 内がまに水きりした①のさつまいもを入れ、上からⒶをかけ、木しゃもじで軽く全体をかき混ぜます。
❸ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を分ボタンで1.0Lタイプは15分(1.8Lタイプは20分)に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
❹ 調理が終わったら、全体をざっくり混ぜ、たれをからめます。器に盛り、上から黒ごまをかけます。

温泉卵

●材料 (4個分)

卵(冷蔵室から出したてのもの)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4個
めんつゆ(市販品)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

●作りかた

❶ 炊飯器に内がまをセットし、水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛2(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛4)まで加え、卵を入れます。
❷ ふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「温泉卵」**を選び、加熱時間を分ボタンで1.0Lタイプは30〜35分(1.8Lタイプは4個で35〜40分)に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
※1.8Lタイプは最大量10個までできますが、加熱時間を50〜55分にしてください。
❸ 調理が終わったら、卵を取り出し、殻を割って器に盛り、お好みでめんつゆなどをかけます。

●加熱時間の目安

	卵の数量	加熱時間 やわらかめ	加熱時間 かため
1.0Lタイプ	1〜10個	30分	35分
1.8Lタイプ	1〜 4個	35分	40分
1.8Lタイプ	5〜10個	50分	55分

マーブルケーキ

●材料

材料	分量
バター	150g
小麦粉(薄力粉)	150g
砂糖	140g
卵(ときほぐす)	3個
ラム酒	大さじ1/2
アーモンドパウダー	45g
牛乳	大さじ2強
チョコレート	70g

●作りかた

❶ バターはかき混ぜてクリーム状にし、砂糖を加え、白くふんわりとした状態になるまでよく混ぜます。
❷ 卵を少量ずつ数回に分けて加え、さらにアーモンドパウダー、ラム酒、牛乳を加え、ムラのないようによく混ぜます。
❸ ②によくふるった小麦粉を加え、木しゃもじでさっくりと混ぜ合わせます。
❹ チョコレートは湯せんにかけて溶かします。
❺ ③の生地の1/3量をとって④のチョコレートを混ぜ込み、チョコレート生地を作ります。
❻ ⑤を③に加え、混ぜ込み、マーブル模様を作ります。
❼ 内がまに⑥を流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❽ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「ケーキ」**を選び、加熱時間を分ボタンで50分に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
❾ 焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
❿ 内がまから取り出して冷まします。

ヨーグルトチーズケーキ

●材料

材料	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
クリームチーズ	250g	380g
砂糖	80g (20gと60gに分けておく)	120g (30gと90gに分けておく)
卵(卵黄と卵白に分けておく)	3個	5個
プレーンヨーグルト	カップ1(200mL)	カップ1 1/2(300mL)
小麦粉(薄力粉)	40g	60g
溶かしバター	20g	30g
レモン汁	大さじ1	大さじ1 1/2

●作りかた

❶ ボウルに卵白を入れ軽く泡立て、砂糖を1.0Lタイプは20g(1.8Lタイプは30g)加え、ツノが立つまでしっかりと泡立てます。
❷ 室温にもどしてやわらかくしたクリームチーズに砂糖を1.0Lタイプは60g(1.8Lタイプは90g)加え、なめらかなクリーム状になったら卵黄、プレーンヨーグルト、レモン汁を加え混ぜ合わせます。
❸ ②に、ふるった小麦粉と、溶かしバターを加えてよく混ぜます。
❹ ③に①を加え、卵白の泡が残らないように混ぜます。
❺ 内がまに④を流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「ケーキ」**を選び、加熱時間を分ボタンで45分に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
❼ 焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
あら熱が取れたら内がまから出して冷蔵室に入れ十分冷やします。
※砂糖はお好みで加減してください。

ヘルシーおからケーキ

●材料

材料	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
おから	150g	220g
コーンスターチ	大さじ2	大さじ3
バター(やわらかくしておく)	100g	150g
黒砂糖(粉末のもの)	50g	90g
はちみつ	大さじ1 1/2	大さじ3
牛乳	大さじ2	大さじ3
黒豆(市販の煮豆)	150g	230g
卵(ときほぐす)	3個	4 1/2個

●作りかた

❶ おからはから煎りして水分をとばし、冷ましておきます。
❷ あら熱が取れたら、コーンスターチをおから全体にまぶします。
❸ ボウルにバターを入れ、黒砂糖を加え、ハンドミキサーでなめらかなクリーム状になるまでよく混ぜます。
❹ ③にはちみつ、卵、牛乳を少しずつ加えます。
❺ 生地が均一に混ざり合ったら、②のおからと黒豆を加えしっかり合わせ、内がまに流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「ケーキ」**を選び、加熱時間を分ボタンで45分に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
❼ 焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
❽ 内がまから取り出して冷まします。

スポンジケーキ(デコレーションケーキ)

お米(調理)ボタン　メニュー(保温)ボタン

調理　ケーキ

1/8切れ分 約190kcal 1.0Lタイプ　1/8切れ分 約260kcal 1.8Lタイプ　でき上がり目安 約45分

●材料

材料	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
小麦粉(薄力粉)	120g	180g
砂糖	120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	4個	6個
バニラエッセンス	少々	少々
Ⓐ 牛乳(室温にもどす)	大さじ1	大さじ1 1/2
Ⓐ バター(溶かしておく)	20g	30g
ホイップクリーム	適量	適量
くだもの	適量	適量

●作りかた

❶ ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立ててから砂糖を加え、ツノが立つまでしっかり泡立てます。さらに卵黄を加えてもったりするまで十分泡立ててからバニラエッセンスを加えます。
❷ Ⓐは、牛乳とバターをよく混ぜ合わせておきます。
❸ 小麦粉をふるい入れ、木しゃもじなどを使い、練らないように粉気がなくなるまでさっくりと混ぜ、②を加えて手早く混ぜます。
❹ 内がまに③の生地を一気に流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❺ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「ケーキ」**を選び、加熱時間を分ボタンで45分に設定して炊飯(再加熱)ボタンを押します。
❻ 焼き上がったら、取り出し、十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾ります。

⚠注意　調理直後は内がまが熱くなっているので、スポンジケーキを取り出す際は、ミトンなどを用い、内がまに直接素手で触れない

仕様

型式	RZ−KV100K 1.0Lタイプ	RZ−KX100J 1.0Lタイプ	RZ−KV180K 1.8Lタイプ	RZ−KX180J 1.8Lタイプ
炊飯容量	0.09L(0.5合)〜1.0L(5.5合)		0.18L(1合)〜1.8L(1升)	
電源	交流100V			
定格周波数	50−60Hz 共用			
定格電力	1400W			
コードの長さ	1.0m			
大きさ 幅	25.8cm	25.8cm	30.1cm	30.1cm
大きさ 奥行	37.8cm	37.8cm	42.4cm	42.4cm
大きさ 高さ	23.6cm	23.6cm	25.4cm	25.4cm
質量（重さ）	約6.0kg	約5.7kg	約7.7kg	約7.4kg

■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示(消費電力量の目安)

型式	RZ−KV100K	RZ−KX100J	RZ−KV180K	RZ−KX180J
最大炊飯容量	1.0L	1.0L	1.8L	1.8L
区分名	B	B	D	D
蒸発水量	3.7g	3.7g	7.5g	8.2g
年間消費電力量	76.36kWh/年	76.40kWh/年	121.7kWh/年	121.9kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	145.3Wh	141.2Wh	213.5Wh	210.3Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	15.67Wh	16.70Wh	18.51Wh	19.11Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.72Wh	0.66Wh	0.72Wh	0.66Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.66Wh	0.63Wh	0.66Wh	0.63Wh

※室温23℃、水温(炊飯前)23℃、RZ-KV100K/KX100Jは炊飯水量550g、炊飯米量450g、RZ-KV180K/KX180Jは炊飯水量820g、炊飯米量600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米」「ふつう」の炊きかた、1時間当たりの保温消費電力量は「保温1」の設定の電力量です。
※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用の炊きかた、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
※年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
※蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
※このIHジャー炊飯器は、日本国内専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書(裏表紙)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。
●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

■補修用性能部品の保有期間

IH ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談 並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.63にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「お困りのときは」➔P.30〜35を調べていただき、なお異常のあるときは、「切」ボタンを押しコンセントから電源プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●**保証期間中は**
修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●**保証期間が過ぎているときは**
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代

項目	内容
技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

「ご相談窓口」

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
エコーセンターへ
TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87
（受付時間）9:00〜19:00（365日）
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ
TEL 0120−3121−11
FAX 0120−3121−34
（受付時間） 9:00〜17:30(月〜土)、9:00〜17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

愛情点検

★長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を!

●IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか
●電源コードや電源プラグが異常に熱い。
●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
●いつもより異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。
●触れるとピリピリ電気を感じる。
●自動的に切れないときがある。
●モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則になときがある。
●運転中に異常な音がする。
●水漏れする。
●その他の異常・故障がある。

➡ ご使用中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。
点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

日立IHジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※型式		※お買い上げ日	保証期間
		年　月　日	本体　：1年 内がま内面フッ素被膜 RZ-KV100K：5年 RZ-KV180K：5年 RZ-KX100J：3年 RZ-KX180J：3年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(ヘ)本書のご提示がない場合。
(ト)本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
(チ)下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
●金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
●内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
●台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
●内がまの中で酢を使った場合。
●調味料を使ったもの(みそ汁や炊込みごはんなど)を保温した場合。
●お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
●その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の63ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
したがってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の63ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
●お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410　東京都港区西新橋2-15-12　電話03(3502)2111